

Kulinářský festival

V září tohoto roku se bude konat již IV. ročník Mezinárodního televizního a rozhlasového festivalu o gastronomii ZNOJEMSKÝ HROZEN 2002.

Po skrovných začátcích v roce 1999 se festival stal významnou přehlídkou televizní tvorby zaměřené na oblast gastronomie a životního stylu. Festival postupně získal značnou mezinárodní prestiž, neboť takto zaměřených akcí je v Evropě velmi málo. Na

příklad loni festivalová porota vybírala z 81 pořadů, přihlášených producenty 11 zemí. Do letošního ročníku bude premiérově zařazena i soutěžní sekce rozhlasových pořadů, čímž festival podstatně rozšiřuje své zaměření i nabídku soutěžních pořadů.

K poslednímu květnu už bylo přihlášeno 64 televizních pořadů a porota začala vybírat díla hodná velkého finále.

Mejštríkova králičí roláda



Suroviny: králík, pikantnější klobásky, paprikovaná slanina, vejce + mouka + voda na tři omelety, cibule, sůl, pepř, zeleninový kořenící přípravek, hořčice, worchesterská omáčka, smetana, sladká paprika mletá, máslo na vymazání.

Postup: Jak jistě víte, králičí maso patří k lehké stravitelným a tedy dietním pokrmům, avšak navzdory těmto vlastnostem rovněž k pokrmům velice chutným. Tak tedy vezměte jednoho pěkného králíka, opatrně ho vykostíte, aby vznikl jeden velký plát

masa. Ten lehce rozklepejte. Z vajec, mouky a vody připravte tři omelety, které položte na rozklepané maso. (Není-li po ruce právě králíček, lze použít též maso telecí nebo vepřové.) Masíčko nezapomeňte posolit, okořenit podle chuti (čerstvé

umletý pepř, worchesterská omáčka, hořčice, zeleninový kořenící přípravek).

Nyní poklademe maso s omeletami celými, nebo po délce rozpůlenými klobáskami (mohou být i pikantnější chutí) a proužky slaniny. Kdo ji má rád, může přidat i pokrájenou cibuli. Nyní celý výrobek svineme do válečku, převážeme motouzem a dáme péci do pekáčku vymazaného máslem.

Po dobu pečení doporučuji ještě potřít povrch rolády smetanou, smíchanou se sladkou paprikou nebo grilovacím kořením.

Provensálská kopýtko

Suroviny: 8 vepřových nožiček, celer, rozmarýn, petržel, mrkev, cibule, česnek, sůl, bobkový list.

Postup: I když souhlasím s tím, že není nad dobrý, šťavnatý steak, přesto se rád pouštím do odvážných pokusů, které slibují, že na jejich konci zažijí naše chuťové pohárky slastnou extázi. „Provensálská kopýtko“ ji

opravdu zaručují. Pečlivě očistíme asi 8 vepřových nožiček, které povaříme (ale nerozvaříme!). do vody přidáme dle chuti rozmarýn, bobkový list, cibuli, česnek a osolíme. Práce pro otrlé je jejich vykostění – ale vydržte, ten konec stojí za to! Připravte si široký plech z trouby a nakladte na kolečka nakrájenou cibuli, posypte nastrouhaným celerem, mrkví, petrželí, přidejte trochu nového koření a podlijte trochou vývaru, který vám zbyl z vaření. Vložte do trouby a zapečte zhruba půl hodiny. Servírujte s topinkami či bramborem. Ochutnejte a stanete se závislými!



Recepty



Porota ve slavnostním při loňském finále festivalu

Sedět v porotě a hodnotit práci jiných je jistě činnost zodpovědná a mnohdy náročná. Nejednou úspěšný soutěžící si jistě řekne: To bych ho chtěl vidět, kdyby měl sám něco udělat. Požádali jsme proto organizátory a porotce mezinárodního festivalu televizních a rozhlasových pořadů Znojemský hrozen 2002, který je zaměřený na oblast gastronomie a životního stylu, ať se prakticky předvedou v roli kulinářských specialistů. Jsou to lidé vesměs mediálně protřelí, a tak zvolili taktiku chytré horáky. Dodali svoje osvědčené osobní recepty a domluvili se s majitelem a šéfkuchařem známé res-

taurace Pelikán, že jim pokrmu podle nich připraví. Zajímavé je, že svůj trumf dali všanc veřejnému hodnocení pouze oslovení muži. Jediná žena, místostarostka Znojma Marta Bayerová, členka poroty festivalu, přiznala barvu a řekla: „V okamžiku, když musím sama vytvořit nějaký požitelný pokrm, propukám panice a stresu. Jsem sice vdaná už 22 let a mám dva syny, ale našťastí pro ně i pro mne se vařečky ujal můj muž brzy po svatbě. Byla to od něj reakce nefalšovaného pudu sebezáchovy ihned po jednom z mých prvních samostatně ukořněných obědů. Vsadím proto raději na jistotu a doporučím skvělý moučník šéfkuchaře restaurantu Pelikán. Jeho ovocné palačinky mi moc chutnaly.“

JUDr. Jiří Mejštrík, předseda festivalového výboru, přinesl recept na Mejštríkovu králičí roládu.

Poznámka: Roláda byla skvěle pikantní.

Pavel Brabec, člen poroty festivalu, doporučuje Provensálskou kopýtko.

Poznámka: V poměru cena/kvalita jde o super recept. Znáám v Praze řeznictví, kde dostanete kilogram nožiček za dvě, někdy dokonce za



Jakub Reimitz – šéfkuchař restaurace Pelikán